MIO★STAR

Margarita

Standmixer

Bedienungsanleitung; Seite 1

Mixeur de table

Mode d'emploi; page 17

Frullatore

Istruzioni per l'uso; pagina 33

Art. 7173.318

Standmixer Margarita

Gratulation!

Mit diesem Standmixer haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Zusammensetzen	7
– Anwendung	8
– Nach dem Mixen	10
– Anwendungstabelle	11
– Rezept	12
Reinigung	**13**
– Motoreinheit	13
– Mixkrug und Zubehörteile	13
Aufbewahrung / Wartung	**14**
Störungen	**15**
Entsorgung	**15**
Technische Daten	**16**

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

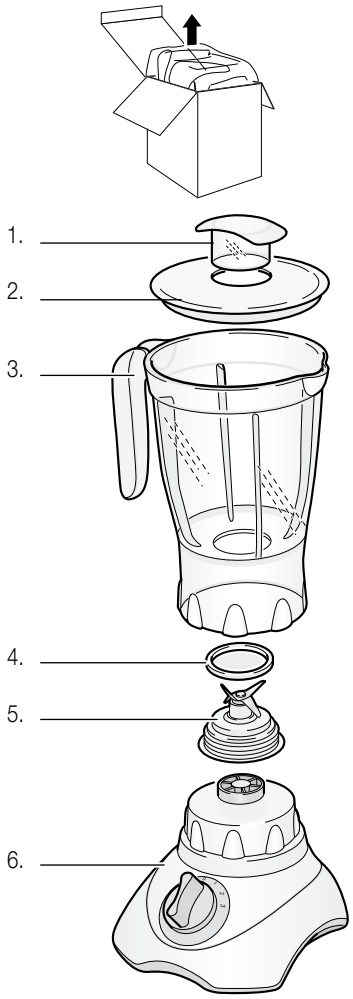
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- ***Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!***
- ***Vorsicht, die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Mixkrug greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)***
- ***Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben***
- Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- ***Niemals kochendes Mixgut verarbeiten***
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 50 °C)
- Beim Mixen von warmem Mixgut den Messbecher nicht aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann
- ***Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 2 Minuten betrieben werden.*** Danach den Standmixer mindestens 5 Minuten abkühlen lassen
- Mixkrug nur bei Stillstand der Messer abnehmen
- Der Mixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), Eiswürfeln, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)
- Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Verletzungsgefahr)
- Niemals rotierende Geräteteile anfassen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



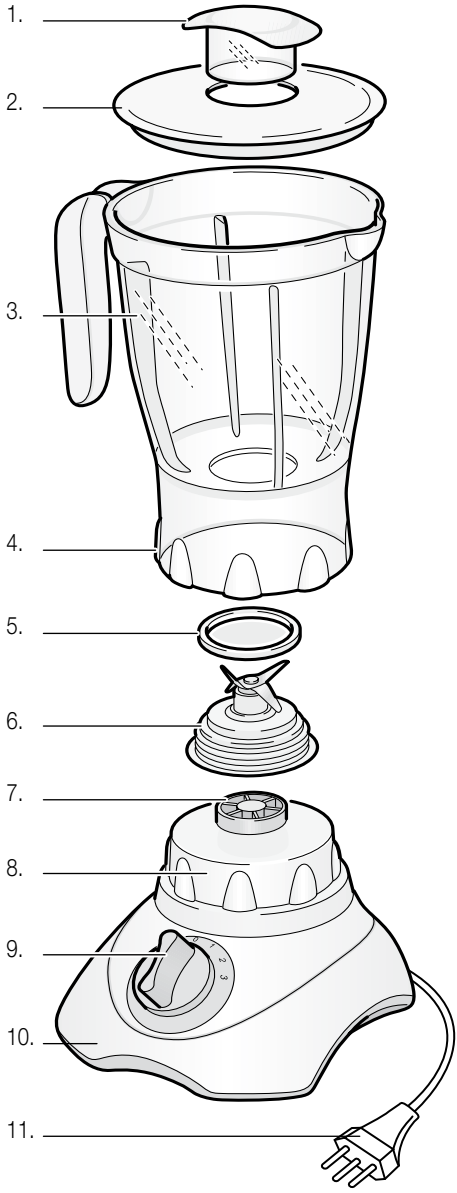
– **Standmixer aus der Verpackung nehmen**

– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind**:
  1. Messbecher
  2. Deckel
  3. Mixkrug
  4. Dichtungsring
  5. Messereinheit (***Achtung; scharf geschliffen!***)
  6. Motoreinheit

– **Alle Teile (ohne Motoreinheit) sorgfältig reinigen**. Motoreinheit mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Mixkrug:

1. Messbecher
2. Deckel mit Nachfüllöffnung
3. Mixkrug
4. Standfuss
5. Dichtungsring
6. Messereinheit (***Achtung; scharf geschliffen!***)

Motoreinheit:

7. Antrieb
8. Sockel für Mixkrug (mit Sicherheitsschalter auf Rückseite)
9. Ein-/Ausschalter mit drei Geschwindigkeitsstufen («**1**»/«**2**»/«**3**») und Impulssteuerung («**P**»)
10. Motoreinheit
11. Netzkabel/-stecker

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

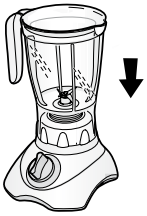
1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Standmixer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Drehknopf auf Position «**0**» (=Aus) stellen
- Dichtungsring von oben auf die Kante der Messereinheit legen. Auf gute Passung achten
- Messereinheit in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)

- Mixkrug und Messer fest miteinander verschrauben (im Uhrzeigersinn)
- Mixkrug auf Motoreinheit setzen (Krug schnappt hörbar ein)
  Wichtig: kein Druck auf Kruggriff ausüben



- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von ***max. 1500 ml Flüssigkeit*** möglich. Bei ***festem Mixgut*** dürfen ***max. 1250 ml*** verarbeitet werden
  Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!

max. 1500 ml Flüssigkeit oder ***max. 1250 ml*** festes Mixgut

- Deckel aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn sicher befestigen
- Messbecher auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und durch eine ¼-Drehung im Uhrzeigersinn befestigen

3. Inbetriebnahme

- Drehknopf auf Position «**0**» (=Aus) stellen
- **Netzstecker** in die Steckdose (230 V /50 Hz) **stecken**
  Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit gesetzt ist
- Vor dem Einschalten des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug und Deckel korrekt befestigt sind
- Mit dem **Drehknopf** die gewünschte Mixgeschwindigkeit wählen («Anwendungstabelle» auf Seite 11 beachten).
  Hinweis: Das Gerät darf pro Arbeitsgang ***nicht länger als 2 Minuten*** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen

Wichtig!

- ***Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen: Verletzungsgefahr!***

4. Nach dem Mixen

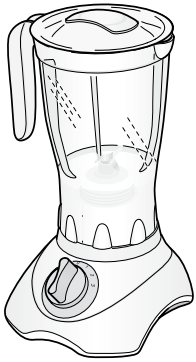
- **Netzstecker ziehen**
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 13)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf: Verletzungsgefahr!**
- **Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr!**
- **Netzstecker ziehen und den Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehknopf auf Pos. «0» stellen)**
- **Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixkrugs erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch den Mixkrug und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», Seite 13).

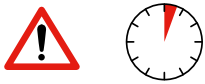


Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten intensiv gemixt, püriert, gequirlt, zerhackt und zerkleinert werden.

Mühelos lassen sich delikate Fruchtsäfte, Mixdrinks, Frappés, Smoothies, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und sämige Gemüsesuppen zubereiten.

Denken Sie bitte stets daran, dass ein Standmixer ***in Sekunden*** und nicht in Minuten arbeitet. Ist das Gerät zulange eingeschaltet, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse, sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2 – 3 cm grosse Stücke.



Wichtig!

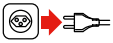
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Standmixer ist für den ***Kurzzeitbetrieb von 2 Minuten*** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät (mind. 5 Minuten) ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

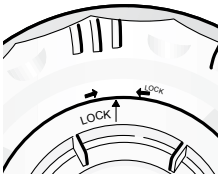
2. Zusammensetzen



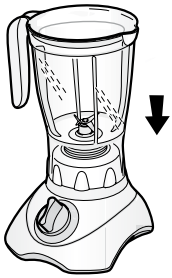
- **Netzstecker ziehen**
- Drehknopf auf Position «**0**» (=Aus) stellen

- **Dichtungsring** von oben auf die Kante der Messereinheit legen. Auf gute Passung achten

- **Messereinheit** in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)



- Durch Drehen im Uhrzeigersinn **Mixkrug und Messer** fest miteinander verschrauben («LOCK»-Markierung beachten)

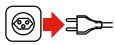


– **Mixkrug auf Motoreinheit setzen**. Mixkrug schnappt hörbar ein
Wichtig: kein Druck auf Kruggriff ausüben

Hinweis:

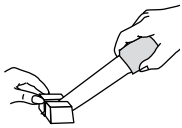
– Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden

3. Anwendung

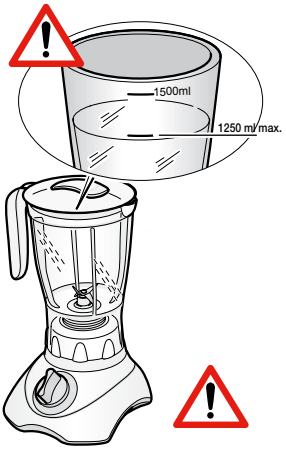


– **Netzstecker ziehen**

Mixkrug auffüllen:



– Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
– Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
– Beeren verlesen und entstielen
– **Feste Zutaten** (z.B. Karotten, Käse etc.) in kleine Stücke schneiden/würfeln und grundsätzlich in kleinen Mengen mixen

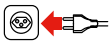


– Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von ***max. 1500 ml Flüssigkeit*** möglich. Bei ***festem Mixgut*** dürfen ***max. 1250 ml*** verarbeitet werden
Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!
– Zur Herstellung von z.B. **Tomatensaft,** die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen (s. Seite 10)

Hinweise:

– Der Standmixer ***eignet sich nicht*** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Eiswürfel, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
– Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse
– **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**

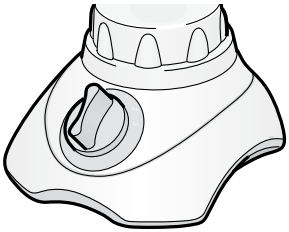
– **Deckel aufsetzen** und durch Drehen im Uhrzeigersinn sicher befestigen (rastet ein)
– **Messbecher** auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und durch eine ¼-Drehung im Uhrzeigersinn sicher befestigen (rastet ein)



– Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit

Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist

– **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Netzstecker eingesteckt und der Mixkrug und Deckel korrekt und sicher befestigt sind



– Mit dem **Drehknopf die gewünschte Mixgeschwindigkeit** wählen. Die Einstellungen:
  – «**0**» Aus
  – «**1**» langsam
  – «**2**» mittel
  – «**3**» schnell
  – «**P**» Impulssteuerung (Motor läuft solange, bis Drehknopf losgelassen wird):
    Kurz grob hacken, zerkleinern, mixen und pürieren

– «Anwendungstabelle» auf Seite 11 beachten

Tipps:

– Je länger der Mixvorgang andauert (max. 2 Minuten), desto feinere Mixergebnisse werden erzielt. Dabei ist zu beachten, dass trockene Zutaten nicht länger als 1 Minute gemixt werden dürfen
– Falls der Mixvorgang zu langsam vonstatten geht:
  – Gerät abschalten und Drehknopf kurz mehrmals auf Stellung **«P»** stellen, oder
  – bei ausgeschaltetem Gerät, die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren, oder
  – einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
  – etwas Flüssigkeit beigeben

2 Min.

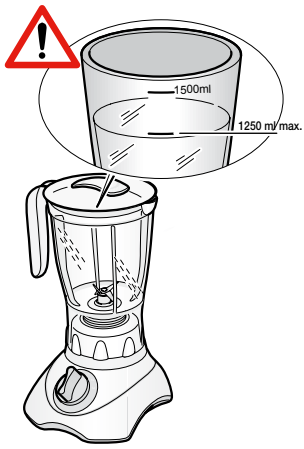
Wichtig!

– Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 50 °C). Um Überhitzung zu vermeiden, den Messbecher zum Verarbeiten danach ***NICHT*** aufsetzen
– **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
– Das Gerät darf pro Arbeitsgang ***nicht länger als 2 Minuten*** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen

Zutaten nachfüllen:

- Mit dem **Messbecher**, können durch die Nachfüllöffnung im Deckel weitere Zutaten in den Mixkrug gegeben werden

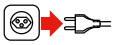
  Hinweis: für eine einwandfreie Verarbeitung des Mixgutes, jeweils nur wenige Zutaten nach und nach beigeben
- Zutaten wie z.B. Tomaten- und Apfelschnitze **direkt durch die Nachfüllöffnung** auf die laufende Messereinheit fallen lassen



Wichtig!

- ***Max. Füllmengen von 1500 ml Flüssigkeit*** oder ***1250 ml festem Mixgut*** nicht überschreiten

  Wichtig: Mixkrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!
- ***Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen: Verletzungsgefahr!***



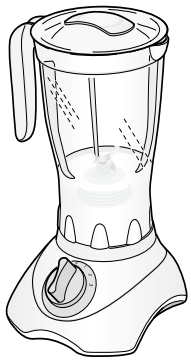
4. Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Gerät ausschalten (Drehknopf auf Position «**0**» stellen)
- **Netzstecker ziehen**

- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug sorgfältig von der Motoreinheit abnehmen
- **Messbecher und Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und abnehmen**
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Zum Servieren kann der Mixkrug mit seinem Standfuss auch direkt auf den Tisch gestellt werden

Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach jedem Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 13)
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren



5. Anwendungstabelle

Mixgeschwindigkeit	Funktion	Anwendung	max.Dauer/ Füllmenge
0	Aus		
1 (langsam)	mischen, umrühren	Zubereiten von leicht flüssigen Zutaten (Getränke, Früchte, warme Suppen)	40 – 60 Sek./1.5 l
2 (mittel)	pürieren, verfeinern	Zubereiten von mittelschweren flüssigen Zutaten	60 – 90 Sek./1.5 l
3 (schnell)	zerkleinern	Zubereiten von schweren und überwiegend festen Zutaten (Gemüse, Babynahrung, Joghurtgetränken und Desserts)	60 – 90 Sek./1.5 l
P (Impulssteuerung)	für kurze Mixdauer		2 – 10 Sek.

Tipps:

- Im Zweifelsfalle grundsätzlich auf Stufe «**3**» arbeiten
- Festere Bestandteile (z.B. Eier) vor dem Verarbeiten direkt in den Mixkrug geben. Flüssigkeit durch die Nachfüllöffnung beifügen
- Bei Mixdrink-Rezepten von Früchten mit Milchprodukten und zerstossenem Eis (z.B. Smoothies, Frappés), mit den flüssigsten oder weichsten Zutaten beginnen (auf Stufe «**1**»):
  - Festere Zutaten dazugeben (auf Stufe «**2**» stellen)
  - Zerstossenes Eis beifügen und kurz aufmixen (auf Stufe «**3**»)
  - Sofort in vorgekühlten Gläsern anrichten und servieren

saisonküche

Frozen Rasperry Margarita

Das nachfolgende Rezept wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

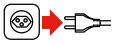
Margarita:
- 3 Limetten
- 150 g Himbeeren
- 1 EL Zucker
- ca. 6 dl zerstossenes Eis («crushed ice»)
- 3 – 4 dl Tequila
- 8 Himbeeren (für die Garnitur)

Zuckerrand:
- 1 Limette
- 50 g Zucker

- **Für den Zuckerrand** zwei Teller bereitstellen, deren Durchmesser leicht grösser ist als derjenige der Gläserränder
- Limette auspressen. Den Saft auf den einen, den Zucker auf den anderen Teller geben
- Die Gläserränder nacheinander zuerst in den Limettensaft, dann in den Zucker tauchen

- **Für den Margarita** die Limetten auspressen
- Mit den Himbeeren und dem Zucker im Mixer pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen
- Das zerstossene Eis und das Himbeerpüree wiederum im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten
- In die Gläser verteilen, mit Tequila übergiessen und mit je einer Himbeere garnieren

Motoreinheit



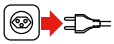
– Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehschalter auf «**0**» stellen und den Netzstecker ziehen

– **Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen**

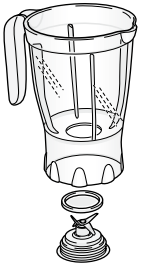
– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
– Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Mixkrug und Zubehörteile

– Bei **leichter Verschmutzung** (z.B. nach dem Verarbeiten von Flüssigkeiten) lauwarmes Wasser (ca. 500 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
– Gerät einige Sekunden laufen lassen (Drehknopf auf Pos. «**P**» stellen, dann Drehknopf wieder loslassen Pos. «**0**»). Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen



– **Netzstecker ziehen**
– Mixkrug, Deckel und Messbecher gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen (Vorsicht; scharfe Messer!)



– Bei **stärkerer Verschmutzung** den Mixkrug vom Standfuss lösen und zerlegen
– Mixkrug und Zubehörteile, ***ausser Dichtungsring,*** mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und wieder gut abtrocknen. (***Vorsicht, Messerklingen sind scharf!***)

Hinweise:
– ***Mixkrug und Teile nicht in den Geschirrspüler geben!***
– Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen

Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren.

Wartung

Der Standmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung

- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		450 Watt
Masse Grundgerät (mit Mixkrug)		ca. 200 x 320 mm (Durchmesser x Höhe)
Länge Netzkabel		ca. 0.75 m
Gewicht		ca. 1.9 kg
Inhalt Mixkrug		max. 1.5 l
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff
	– Mixkrug/Deckel/Messbecher	Kunststoff
Drehzahl	– Stufe «**1**» – Stufe «**2**» – Stufe «**3**»	bis 16'000 U/min. bis 18'000 U/min. bis 20'000 U/min.
Kurzzeitbetrieb		maximal 2 Minuten
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		S+ / TÜV SÜD / G.S.
Produkte-Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Garantie / Garantie / Garanzia

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

© hoeliner.ch